

LANDASAN KONSEPTUAL PERENCANAAN DAN PERANCANGAN

PUSAT KULINER KHAS SOLO DI SOLO

TUGAS AKHIR SARJANA STRATA – 1

UNTUK MEMENUHI SEBAGIAN PERSYARATAN YUDISIUM UNTUK MENCAPAI DERAJAT SARJANA TEKNIK (S-1)
PADA PROGRAM STUDI ARSITEKTUR
FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS ATMA JAYA YOGYAKARTA

DISUSUN OLEH:

ROSALINA CANDRA

NPM: 05.01.12184



**PROGRAM STUDI ARSITEKTUR
FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS ATMA JAYA YOGYAKARTA
2010**

LEMBAR PENGABSAHAN SKRIPSI

**SKRIPSI
BERUPA
LANDASAN KONSEPTUAL PERENCANAAN DAN PERANCANGAN**

PUSAT KULINER KHAS SOLO DI SOLO

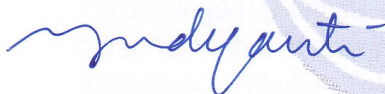
Yang dipersiapkan dan disusun oleh:

**ROSALINA CANDRA
NPM: 05.01.12184**

Telah diperiksa dan dievaluasi oleh Tim Penguji Skripsi pada tanggal 15 Desember 2009 dan dinyatakan telah memenuhi sebagian persyaratan menempuh tahap pengerjaan rancangan pada Studio Tugas Akhir untuk mencapai derajat Sarjana Teknik (S-1) pada Program Studi Arsitektur Fakultas Teknik – Universitas Atma Jaya Yogyakarta

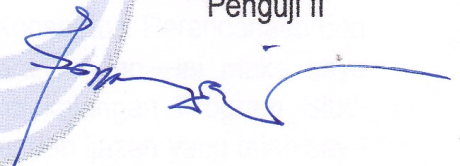
PENGUJI SKRIPSI

Penguji I



Ir. Anna Pudianti, MSc.

Penguji II



F. Binarti, ST., Dipl., NDS. Arch

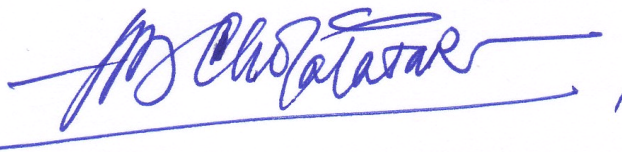
Yogyakarta, 23 Maret 2010

Koordinator Tugas Akhir Arsitektur
Program Studi Arsitektur
Fakultas Teknik – Universitas Atma Jaya Yogyakarta



Ir. Y. D. Krismiyanto, MT.

Ketua Program Studi Arsitektur
Fakultas Teknik – Universitas Atma Jaya Yogyakarta



Ir. F. Ch. J. Sinar Tanudjaja, MSA.

SURAT PERNYATAAN

Yang bertanda-tangan di bawah ini, saya:

Nama : Rosalina Candra

NPM : 05.01.12184

Dengan sungguh-sungguhnya dan atas kesadaran sendiri,

Menyatakan bahwa:

Hasil karya Tugas Akhir—yang mencakup Landasan Konseptual Perencanaan dan Perancangan (Skripsi) dan Gambar Rancangan serta Laporan Perancangan—yang berjudul:

PUSAT KULINER KHAS SOLO
DI SOLO

benar-benar hasil karya saya sendiri.

Pernyataan, gagasan, maupun kutipan—baik langsung maupun tidak langsung—yang bersumber dari tulisan atau gagasan orang lain yang digunakan di dalam Landasan Konseptual Perencanaan dan Perancangan (Skripsi) maupun Gambar Rancangan dan Laporan Perancangan ini telah saya pertanggungjawabkan melalui catatan perut atau pun catatan kaki dan daftar pustaka, sesuai norma dan etika penulisan yang berlaku.

Apabila kelak di kemudian hari terdapat bukti yang memberatkan bahwa saya melakukan plagiasi sebagian atau seluruh hasil karya saya—yang mencakup Landasan Konseptual Perencanaan dan Perancangan (Skripsi) dan Gambar Rancangan serta Laporan Perancangan—ini maka saya bersedia untuk menerima sanksi sesuai peraturan yang berlaku di kalangan Program Studi Arsitektur – Fakultas Teknik – Universitas Atma Jaya Yogyakarta; gelar dan ijazah yang telah saya peroleh akan dinyatakan batal dan akan saya kembalikan kepada Universitas Atma Jaya Yogyakarta.

Demikian, Surat Pernyataan ini dibuat dengan sebenar-benarnya dan sungguh-sungguhnya, dan dengan segenap kesadaran maupun kesediaan saya untuk menerima segala konsekuensinya.

Yogyakarta, 26 Maret 2010

Yang Menyatakan,

A rectangular postage stamp with a blue and red design. The number '6000' is prominently displayed in the center. Below it, the word 'RIBU' is visible. To the right of the number, there is a signature in black ink. The stamp is labeled 'METEPAK TEMPEL' at the bottom.

Rosalina Candra

INTISARI

”Pusat Kuliner Khas Solo” merupakan sebuah tempat wisata kuliner yang bertujuan untuk memberikan atraktivitas bagi wisatawan lokal nasional dengan target pasar menengah ke atas. Area-area pada ”Pusat Kuliner Khas Solo” terdiri dari Pasar Jajanan, Pasar Dhahar, *Stand-Stand* Pasar Dhahar, Pasar Demo dan Pasar-Pasaran. Atraktivitas dicapai melalui pengolahan tata ruang dalam dan tata ruang luar dengan pendekatan aspek *variety of sense experience*. *Variety of sense experience* terdiri dari *visual sense*, *sense of motion*, *sense of smell*, *sense of hearing*, *sense of touch*, dan *sense of character*.

Pasar Jajanan menampilkan *sense of character* yaitu suasana *angkringan* yang menjual jajanan khas Kota Solo. Di sekitar Pasar Jajanan dan area *hall* diolah menjadi taman tropis. Pasar Dhahar menampilkan *sense of hearing* dan *sense of character*, di mana area makannya menunjukkan karakter yang berbeda-beda yaitu area makan lesehan yang menonjolkan suasana pesta dan tradisional, makan di bale-bale yang menonjolkan suasana alami dan privat, dan makan dengan meja kursi yang menonjolkan nuansa modern-tradisional (*Indisch*). Ruang luar pada area makan lesehan dan bale-bale berupa taman tropis, sedangkan ruang luar area makan meja kursi berupa taman kering. *Stand-Stand* Pasar Dhahar yang menjual makanan khas Kota Solo menampilkan *visual sense* melalui bentuk *stand*, dan *sense of motion* melalui penataan *stand* yang berbentuk setengah lingkaran. Pasar Demo merupakan area demo masak yang menampilkan *visual sense* dan *sense of smell*. Sedangkan Pasar-pasaran merupakan sentra alat makan dan masak tradisional.



KATA PENGANTAR

Puji syukur kepada Tuhan Yang Maha Esa atas segala limpahan berkat dan penyertaan-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan Laporan Tugas Akhir ini dengan baik. Laporan Tugas Akhir ini disusun untuk melengkapi persyaratan untuk mendapatkan gelar Strata-1 Program Studi Arsitektur, Fakultas Teknik, Universitas Atma Jaya Yogyakarta.

Dalam proses panjang ini banyak dukungan dan doa yang penulis dapatkan hingga Laporan Tugas Akhir ini terselesaikan dengan baik. Maka penulis mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada :

1. My Jesus Christ yang telah mendampingi penulis selama pelaksanaan Tugas Akhir ini.
2. Dosen Pembimbing I, Ibu Ir. Anna Pudianti, MSc., yang telah memberikan waktu, bimbingan dan saran dalam penulisan laporan Tugas Akhir ini.
3. Dosen Pembimbing II, Ibu F. Binarti, ST., Dipl., NDS. Arch., yang telah memberikan waktu, bimbingan dan saran dalam penulisan laporan Tugas Akhir ini.
4. Ketua Program Studi Arsitektur, Bapak Ir. FX, Eddy Arinto, M. Arch, yang bersedia mengesahkan laporan ini.
5. Staf Tata Usaha Fakultas Teknik, atas informasi yang membantu penulis.
6. Mama dan Papa tercinta, adikku tersayang A. Henry C.S. yang senantiasa memberikan dorongan dan dukungan berupa doa maupun materi.
7. Teman-teman seperjuangan Ruth, Retno, Padma untuk persahabatan kita sekarang dan selamanya.
8. Koko Hen” untuk persahabatan hati kita, perjuangan kita bersama, segala perhatian, dukungan dan motivasinya selama proses panjang Tugas Akhir ini hingga selesai.
9. Teman-teman Fakultas Teknik Arsitektur UAJY 2005...SEMANGAT!!!
10. Serta semua pihak yang tidak dapat penulis sampaikan satu persatu yang telah banyak memberikan dorongan dan dukungan selama penyusunan Laporan Tugas Akhir ini.



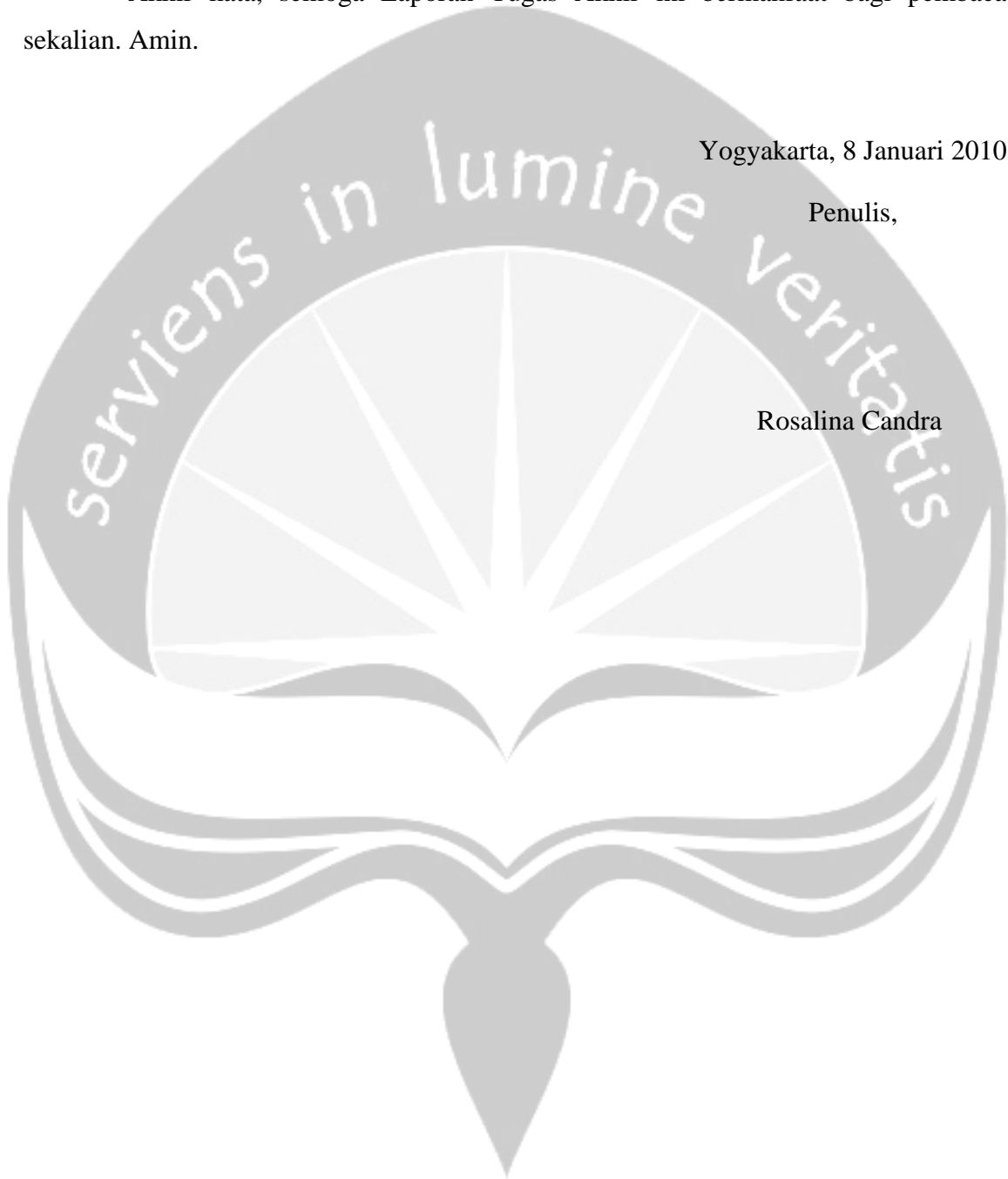
Penulis menyadari bahwa masih banyak kekurangan dalam penyusunan Laporan Tugas Akhir ini, maka dengan segala kerendahan hati, penulis mengharapkan kritik dan saran demi sempurnanya penyajian laporan ini. Kritik dan saran dapat dikirimkan ke *phy_elephant@yahoo.co.id*.

Akhir kata, semoga Laporan Tugas Akhir ini bermanfaat bagi pembaca sekalian. Amin.

Yogyakarta, 8 Januari 2010

Penulis,

Rosalina Candra



DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
HALAMAN PERNYATAAN	iii
INTISARI	iv
KATA PENGANTAR	v
DAFTAR ISI	vii
DAFTAR GAMBAR	xi
DAFTAR TABEL	xiv
DAFTAR DIAGRAM.....	xv
BAB I PENDAHULUAN 1	
I.1. Latar Belakang Eksistensi Proyek	1
I.1.1. Perkembangan Pariwisata di Kota Solo	1
I.1.2. Perkembangan Wisata Kuliner di Kota Solo.....	4
I.2. Latar Belakang Permasalahan	5
I.3. Rumusan Permasalahan	6
I.4. Tujuan dan Sasaran	6
I.4.1. Tujuan.....	6
I.4.2. Sasaran	7
I.5. Lingkup Pembahasan.....	7
I.6. Metode Pengumpulan Data	7
I.7. Metode Analisis Data.....	8
I.8. Sistematika Pembahasan	8
I.9. Pola Pemikiran.....	10
BAB II TINJAUAN UMUM KULINER.....	11
II.1. Pengertian Kuliner	11
II.2. Peran dan Fungsi Makanan.....	12
II.3. Kebiasaan Makan dan Minum di Jawa Tengah.....	14
BAB III PUSAT KULINER KHAS SOLO	19
III.1 Surakarta Sebagai Lokasi Pusat Kuliner Khas Solo	19



III.2 Tinjauan tentang Lokasi Wisata Kuliner di Solo	21
III.3 Pendekatan Perencanaan Lokasi dan Tapak.....	23
III.3.1 Proses Pemilihan Lokasi.....	23
III.3.2 Proses Pemilihan Tapak	25
III.4 Pusat Kuliner Khas Solo	26
BAB IV TINJAUAN TEORI.....	36
IV.1 <i>Standard</i> Perencanaan Pada Area Makan	36
IV.2 Teori Penataan Tata Ruang Luar	40
IV.3 Pendekatan <i>Variety of Sense Experience</i> untuk Memberikan Atraktivitas.....	43
BAB V ANALISIS PERENCANAAN DAN PERANCANGAN PUSAT KULINER	48
V.1 Lokasi dan Tapak	48
V.1.1 Kondisi dan Ukuran Tapak Terpilih.....	48
V.1.2 Analisis Tapak.....	49
V.1.2.1 Kondisi Tapak Saat Ini	49
V.1.2.2 <i>View</i> dari Tapak dan <i>View</i> ke Tapak	51
V.1.2.3 Sirkulasi Kendaraan, Sirkulasi Orang dan Akses ke Tapak	51
V.1.2.4 Lintasan Matahari.....	52
V.1.2.5 Zoning	52
V.2 Analisis Pelaku dan Pola Kegiatan	53
V.3 Analisis Kebutuhan dan Besaran Ruang.....	57
V.4 Analisis Pendekatan <i>Variety of Sense Experience</i> untuk Memberikan Atraktivitas pada Tata Ruang Dalam dan Tata Ruang Luar	61
V.5 Analisis Hubungan Ruang	64
V.6 Analisis Kualitas Ruang Pusat Kuliner Khas Solo.....	65
V.6.1 Kualitas Ruang <i>Hall</i>	65
V.6.2 Kualitas pada Area-Area Makan Pasar Dhahar	67
V.6.3 Kualitas Ruang pada <i>Stand-Stand</i> Pasar Dhahar	77
V.6.4 Kualitas Ruang pada Pasar Demo	80
V.6.5 Kualitas Ruang pada Pasar-Pasaran	81



V.7	Penataan <i>Massa</i>	82
V.8	Tata Ruang Luar	82
V.9	Analisis Utilitas	84
V.9.1	Pencahayaan.....	84
V.9.2	Penghawaan.....	85
V.9.3	Air Bersih	85
V.9.4	Air Kotor	86
V.9.5	Sampah	87
V.9.6	Sistem Pemadam Kebakaran.....	87
V.9.7	Sistem Evakuasi	88
V.9.8	Sistem Komunikasi	88
V.10	Analisis Sistem Struktur	89
BAB VI KONSEP PERENCANAAN DAN PERANCANGAN PUSAT KULINER		
	KHAS SOLO.....	90
VI.1	Organisasi Ruang, Kebutuhan dan Besaran Ruang.....	90
VI.2	Konsep Penataan Massa	92
VI.3	Konsep Ruang Pusat Kuliner Khas Solo	92
VI.3.1	Ruang <i>Hall</i>	92
VI.3.2	Area-Area Makan Pasar Dhahar	93
VI.3.3	<i>Stand-Stand</i> Pasar Dhahar	97
VI.3.4	Pasar Demo	98
VI.3.5	Pasar-Pasaran.....	99
VI.3.6	Tata Ruang Luar	100
VI.4	Konsep Utilitas Bangunan	102
VI.4.1	Pencahayaan	102
VI.4.2	Penghawaan	103
VI.4.3	Air Bersih	103
VI.4.4	Air Kotor	104
VI.4.5	Sampah	105
VI.4.6	Sistem Pemadam Kebakaran	105
VI.4.7	Sistem Evakuasi	106
VI.4.8	Sistem Komunikasi	106
VI.5	Konsep Sistem Struktur	106



DAFTAR PUSTAKA	107
DATA REFERENSI.....	108



DAFTAR GAMBAR

Gambar II.3.1	Makan Lesehan.....	15
Gambar II.3.2	Angkringan.....	15
Gambar II.3.3	Bale-Bale.....	16
Gambar II.3.4	Meja Kursi.....	16
Gambar II.3.5	<i>Jiting</i>	17
Gambar II.3.6	Nasi Liwet dengan Suruh.....	17
Gambar II.3.7	Sendok bebek	18
Gambar III.2.1	Peta Wisata Kuliner Kota Solo.....	21
Gambar III.2.2	Gladak Langen Bogan.....	22
Gambar III.2.3	<i>Sunday Market at Manahan</i>	23
Gambar III.3.2.1	Tapak Terpilih	25
Gambar III.3.2.2	Tapak Terpilih	26
Gambar III.4.1	Aneka Jajanan Khas Solo	26
Gambar III.4.2	Aneka Kuliner Khas Solo.....	29
Gambar IV.1.1	Ukuran Meja Berbentuk Persegi	36
Gambar IV.1.2	Ukuran Meja Berbentuk Bulat	36
Gambar IV.1.3	Ukuran Orang Duduk Bersila	37
Gambar IV.1.4	Tampak Depan Ruang Tunggu	37
Gambar IV.1.5	<i>Self Service Restaurant</i>	37
Gambar IV.1.6	Fungsi pada Dapur Restoran.....	38
Gambar IV.1.7	Rak Pada Dinding dan Ruangan.....	38
Gambar IV.1.8	Alternatif Bentuk Meja Kasir pada Pasar Swalayan.....	39
Gambar IV.1.9	<i>Degree of enclosure</i>	40
Gambar IV.2.1	Macam Bentuk Ruang Luar	41
Gambar IV.2.2	Berbagai Bentuk Lintasan	41
Gambar IV.3.1	Dapur Restoran dengan Konsep <i>Open Kitchen</i>	44
Gambar IV.3.2	Restoran dengan <i>View Kota</i>	44
Gambar IV.3.3	Rute Sirkulasi memberikan <i>Kinetic Experience</i>	45
Gambar IV.3.4	Bau Makanan Memberikan <i>Olfactory Experience</i>	45



Gambar IV.3.5	Pertunjukan Musik Memberikan <i>Auditory Experience</i>	45
Gambar IV.3.6	Kolam Air Mancur Memberikan <i>Auditory Experience</i>	46
Gambar IV.3.7	<i>Sense of Touch</i> Melalui Material Bertekstur	46
Gambar V.1.1.1	Tapak Terpilih	48
Gambar V.1.1.2	Ukuran Tapak yang Digunakan.....	48
Gambar V.1.2.5	Zoning	52
Gambar V.4.1	<i>View</i> Ganda ke Panggung Pertunjukan dan Area <i>stand</i> Pasar Dhahar	64
Gambar V.4.2	Perbedaan Ketinggian untuk Menghindari <i>View</i> Ganda	64
Gambar V.6.1.1	<i>Wall of Fame</i>	65
Gambar V.6.1.2	Suasana Angkringan	66
Gambar V.6.1.3	Suasana Pasar Jajanan	66
Gambar V.6.2.1	Pertunjukan Musik Memberikan <i>Auditory Experience</i>	67
Gambar V.6.2.2	Tradisi Makan Lesehan	68
Gambar V.6.2.3	Saka Guru	68
Gambar V.6.2.4	Tumpang Sari pada Restoran Omah Dhuwur.....	69
Gambar V.6.2.5	Pendopo untuk Makan Lesehan.....	70
Gambar V.6.2.6	Suasana Makan Lesehan.....	70
Gambar V.6.2.7	Dangau.....	72
Gambar V.6.2.8	Suasana Makan di Bale-Bale pada Siang hari.....	72
Gambar V.6.2.9	Suasana Makan di Bale-Bale pada Sore Hari.....	73
Gambar V.6.2.10	<i>Rijsttafel</i>	74
Gambar V.6.2.11	Suasana Makan dengan Meja Kursi.....	75
Gambar V.6.2.12	Suasana Makan dengan Meja Kursi Indoor	75
Gambar V.6.2.13	Suasana Makan dengan Meja Kursi Outdoor	76
Gambar V.6.3.1	Bentuk Stand Makanan Lesehan	77
Gambar V.6.3.2	Pencahayaan Buatan pada <i>Stand</i> Makanan.....	78
Gambar V.6.3.3	<i>Stand</i> Minuman dengan Meja Pesan	78
Gambar V.6.4	Suasana Area Demo Masak	80
Gambar V.6.5.1	Alat Masak Tradisional.....	81
Gambar V.6.5.2	Suasana Toko Alat Makan dan Masak Tradisional.....	81
Gambar V.6.5.3	Ubin Terakota	81
Gambar V.7.1	Penataan Massa	82



Gambar V.8.1	Lintasan Berkelok dan Lantai dengan Tektur Batu-Batuan	83
Gambar V.8.2	<i>Alokasia</i> dan <i>Cordyline</i>	83
Gambar V.8.3	Pisang-Pisangan dan Kolam Berbentuk Organik	83
Gambar V.8.4	<i>Agave</i>	83
Gambar V.8.5	Wahana Permainan Anak-Anak	84
Gambar V.9.6.1	Jarak Aman Hidran Halaman.....	88
Gambar V.9.6.2	Hidran Halaman dan Katup 'Siamese'	88
Gambar VI.2.1	Penataan Massa	92
Gambar VI.6.1.3	Suasana Pasar Jajanan	93
Gambar VI.3.2.1	Suasana Makan Lesehan.....	94
Gambar VI.3.2.2	Suasana Makan di Bale-Bale pada Siang hari	95
Gambar VI.3.2.3	Suasana Makan di Bale-Bale pada Sore Hari	95
Gambar VI.3.2.4	Suasana Makan dengan Meja Kursi	96
Gambar VI.3.2.5	Suasana Makan dengan Meja Kursi Indoor	96
Gambar VI.3.2.6	Suasana Makan dengan Meja Kursi Outdoor	96
Gambar VI.3.3.1	Bentuk Stand Makanan Lesehan	98
Gambar VI.3.3.2	Pencahayaan Buatan pada Stand Makanan	98
Gambar VI.3.3.3	Stand Minuman dengan Meja Pesan	98
Gambar VI.3.4	Suasana Area Demo Masak	99
Gambar VI.3.5.1	Alat Masak Tradisional.....	99
Gambar VI.3.5.2	Suasana Toko Alat Makan dan Masak Tradisional.....	100
Gambar VI.3.5.3	Ubin Terakota	100
Gambar VI.3.6.1	Lintasan Berkelok dan Lantai dengan Tektur Batu-Batuan	100
Gambar VI.3.6.2	<i>Alokasia</i> dan <i>Cordyline</i>	101
Gambar VI.3.6.3	Pisang-Pisangan dan Kolam Berbentuk Organik	101
Gambar VI.3.6.4	<i>Agave</i>	101
Gambar VI.3.6.5	Wahana Permainan Anak-Anak.....	101
Gambar VI.4.6.1	Jarak Aman Hidran Halaman.....	105
Gambar VI.4.6.2	Hidran Halaman dan Katup 'Siamese'	105



DAFTAR TABEL

Tabel I.1.1.1	Wisatawan yang Berkunjung Ke Obyek dan Daya Tarik Wisata Kota Surakarta Tahun 2002– 2006	2
Tabel I.1.1.2	Perkembangan Kunjungan ke Obyek Wisata dan Daya Tarik Wisata Kota Surakarta Tahun 2003 -2007.....	3
Tabel III.3.1	Perbandingan Lokasi di Jl. Adisucipto dan Solo Baru	24
Tabel IV.1	<i>Properties of Enclosure- Qualities of Space</i>	39
Tabel IV.2	Karakter Warna dan Ekspresi yang Ditimbulkan.....	42
Tabel V.3.1	Jumlah Toilet Pusat Kuliner	59
Tabel V.3.2	Tabel Kebutuhan dan Besaran Ruang Pusat Kuliner Khas Solo	60
Tabel V.9.1	Pencahayaan Pada Pusat Kuliner	85
Tabel VI.1.1	Tabel Kebutuhan dan Besaran Ruang Pusat Kuliner Khas Solo	90



DAFTAR DIAGRAM

Diagram III.4	Struktur Organisasi Pusat Kuliner Khas Solo.....	35
Diagram IV.3	<i>Arah sense experience</i>	47
Diagram V.2.1.1	Pola Kegiatan Pengunjung Anak-Anak	53
Diagram V.2.1.2	Pola Kegiatan Pengunjung Remaja dan Dewasa.....	53
Diagram V.2.2.1	Pola Kegiatan Pemilik	53
Diagram V.2.3.1	Pola Kegiatan Pengelola Pusat Kuliner Khas Solo.....	53
Diagram V.2.3.2	Pola Kegiatan Staff Administrasi.....	54
Diagram V.2.3.3	Pola Kegiatan Resepsionis	54
Diagram V.2.3.4	Pola Kegiatan <i>Staff</i> Kebersihan dan Service	54
Diagram V.2.3.5	Pola Kegiatan <i>Engginering</i>	54
Diagram V.2.3.6	Pola Kegiatan Staff Kebersihan Dapur Cuci.....	54
Diagram V.2.4.1	Pola Kegiatan Pemilik Stand	55
Diagram V.2.4.2	Pola Kegiatan Pengelola <i>Stand</i>	55
Diagram V.2.5.1	Pola Kegiatan Pengelola Toko Alat Makan dan Masak Tradisional	55
Diagram V.2.6.1	Pola Kegiatan Pemain Musik atau Penari	55
Diagram V.2.7.1	Pola Kegiatan Petugas Keamanan	56
Diagram V.4.1	Alternatif Tata Ruang 1	62
Diagram V.4.2	Alternatif Tata Ruang 2	63
Diagram V.5.1	Hubungan Ruang pada Pusat Kuliner Khas Solo	64
Diagram V.5.2	Organisasi Ruang pada Pusat Kuliner Khas Solo	65
Diagram V.9.1	Skema Distribusi Listrik di Pusat Kuliner Khas Solo.....	84
Diagram V.9.3	<i>Down Feed System</i>.....	86
Diagram V.9.8	Skema Sistem Komunikasi di Pusat Kuliner Khas Solo	88
Diagram VI.1.1	Organisasi Ruang pada Pusat Kuliner Khas Solo.....	90
Diagram VI.4.1	Skema Distribusi Listrik di Pusat Kuliner Khas Solo.....	102
Diagram VI.4.3	<i>Down Feed System</i>.....	104
Diagram VI.4.8	Skema Sistem Komunikasi di Pusat Kuliner Khas Solo	106

